





## MENUS MAI 2026

Pain fourni par la boulangerie « La Carte » de  
Châtillon sur Thouet le lundi et  
« Coquerie » de Saint-Pardoux-Soutiers

Semaine du 04 au 08 Mai 2026				
Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade Pennes au pesto vert, courgette, petits pois, mozzarella et basilic * (plat complet) Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) Galette pur beurre de Lençloître	Rillettes Filet de colin à la crème de ciboulette * Purée Camembert Kiwi		Carottes râpées Escalope de dinde sauce aigre douce Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe (86) Moelleux maison à la noix de coco *	

Semaine du 11 au 14 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves <b>BIO</b> Chipolatas grillée (local) Blé <b>BIO</b> Vache Picon Orange	Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette) * Sauté de dinde au jus * Pommes vapeur Emmental Compote pomme banane			

Semaine du 18 au 22 Mai 2026 - Semaine Agrilocal -				
Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la marocaine (petit pois, poivron, raisin sec, menthe) Boudin blanc de Sommières-du-Clain (86) grillé Poêlée de carottes fraîches * Montcadi croûte noire Banane	Œuf dur sauce cocktail Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) et son riz blanc <b>BIO</b> (plat complet) * Gouda Pomme <b>BIO</b> (local)		Salade verte mimosa Sauté de bœuf au paprika *  Gnocchis persillés Yaourt sucré fermier de Saint Gervais les 3 Clochers (86) Cocktail de fruits au sirop	Haricots verts au maïs Gratin de poisson aux pommes de terre * (plat complet) Chèvre au lait pasteurisé / Chèvre fermier de Sossay (86) Clafoutis aux abricots *

Semaine du 25 au 29 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Macédoine mayonnaise Filet de poulet aux herbes de provence * Petits pois Flan vanille Spéculoos		Salade de tomates Sauté de porc <b>BIO</b> au miel (local) Pâtes fraîches (local) Entremet chocolat * Banane	Radis + beurre Fish and potatoes (plat complet) Camembert / Robich'long <b>BIO</b> (local) Compote pomme poire individuelle

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Viande de boeuf Race à viande



Menu végétarien

